LAFAZYM EXTRACT

Preparación de enzimas pectolíticas, purificadas, específicas para la maceración pelicular en frío durante la vinificación en blanco. Desarrollada para la extracción de los precursores del aroma y de aromas varietales para la elaboración de vinos blancos afrutados y muy aromáticos. Producto conforme al Código Enológico Internacional, al Food Chemical Codex V (FCC) y al Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JEFCA). Producto natural no OGM y sin conservantes

DESCRIPCIÓN

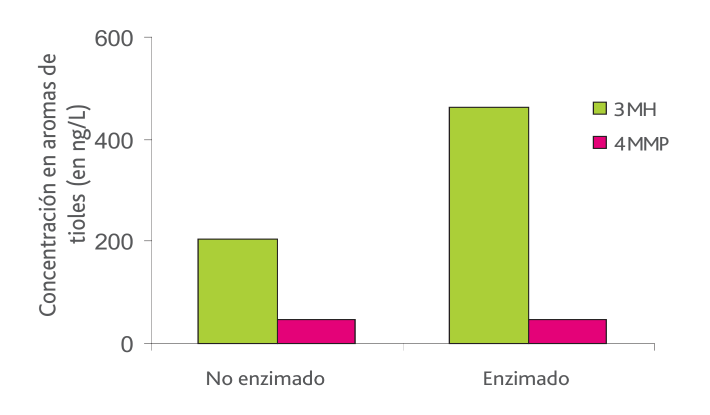
- Mejora la extracción de los aromas varietales (tioles) y de sus precursores a partir de los hollejos y de la pulpa.
- Favorece la extracción de ciertas moléculas que intervienen en la estructura y en la aptitud de los vinos blancos secos para el envejecimiento.
- Disminuye la duración de la maceración pelicular (optimización de los costes de producción).

APLICACIONES ENOLÓGICAS

- Maceración pelicular en frío de uvas blancas sanas y perfectamente maduras, para la extracción de los aromas varietales y de sus precursores.
- Mejora el rendimiento de la vinificación, durante las vendimias.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- La utilización de **LAFAZYM EXTRACT** conduce, en el caso de las variedades que contienen aromas tipo tioles, a un aumento en los vinos de los contenidos de 3MH (precursores aromáticos localizados en un 50% en los hollejos). Por el contrario, el contenido de 4MMP no se ve afectado (precursores localizados en un 80% en el zumo por tanto su difusión es fácil).



Tioles volátiles analizados:

3MH: 3-mercaptohexan-1-ol – aroma característico de los vinos Sauvignon blanc (pomelo y fruta de la pasión).

4MMP: 4-metil-4-mercaptopentan-2-ona – aroma característico de los vinos Sauvignon blanc (boj y retama).



PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **LAFAZYM EXTRACT** se emplea en la tolva de recepción lo antes posible.
- Bentonita: Las enzimas son inactivadas de manera irreversible por la bentonita. Un eventual tratamiento con bentonita debe ser efectuado siempre, después de que las enzimas hayan actuado, o bien utilizarlas una vez eliminada la bentonita.
- SO_2: no es sensible a las dosis usuales de SO_2 (<300 mg/L) pero se recomienda evitar el contacto directo de las enzimas con las soluciones de sulfuroso.
- Las preparaciones son activas generalmente a unas temperaturas entre 5°C y 60°C y al pH del vino de 2,9 a >4.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis debe ser adaptada en función de la calidad de los hollejos (más o menos gruesos), de la madurez y del estado sanitario de la vendimia.

Blancos: de 2 a 3 g/100 kg de vendimia.

Vendimia alterada: ver dossier técnico sobre la vinificación de vendimias alteradas. En el caso de vendimias alteradas se aconseja vivamente evitar la realización de maceraciones peliculares ante el riesgo de extraer las oxidasas de ***Botrytis*** que perjudican fuertemente el aroma de los vinos blancos secos.

Para facilitar la dosificación, tenemos a su disposición gratuitamente bajo pedido a vuestro revendedor una cuchara dosificadora. Una cucharada rasa corresponde a 10 g de preparación microgranulada.

MODO DE EMPLEO

1- Disolver **LAFAZYM EXTRACT** en 10 veces su peso en agua, de mosto o de vino. El producto se disuelve inmediatamente a temperatura ambiente luego,

2- Incorporar a partir del encubado (lo antes posible) con la ayuda de un **OENODOSEUR**, de una bomba dosificadora o de un gotero para una mejor homogeneización. Si no, efectuar un ligero remontado de homogeneización.

Precauciones de uso: ver la ficha de seguridad del producto.

CONSERVACIÓN

En su envase original sin abrir y respetando la fecha de consumo preferente (DLUO) indicada

LAFAZYM EXTRACT es una preparación microganulada para garantizar la estabilidad de las diferentes actividades en el tiempo. Una vez diluida, la preparación conservada en lugar fresco puede ser utilizada en las 6-8 horas siguientes.

Condiciones específicas: consultar la ficha técnica.

ENVASES

Lata de 100 g – Caja de 1 kg (10 x 100 g) – Caja de 10 kg (10 x 1 kg).

Lata de 500 g – Caja de 5 kg (10 x 500 g).



BP 17 – 33015 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – Fax : +33 (0)5 56 86 30 50 – info@laffort.com – www.laffort.com